

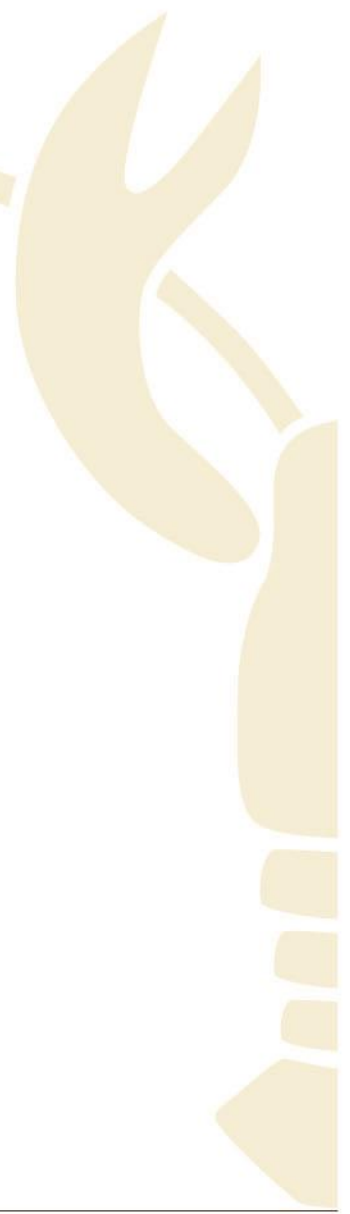
PRESSEMITTEILUNG

## **Weniger Fleisch und weniger Abfall: Aramark setzt sich konkrete Nachhaltigkeitsziele bis 2030**

Unter dem Motto „Nachhaltigkeit in drei Gängen“ setzt sich Aramark ambitionierte Ziele, die messbar sind und innerhalb einer definierten Zeit erreicht werden. Waste-Management, nachhaltige Verpackungen, ein bewusster Konsum von Fleisch und der Ausbau pflanzenbasierter Angebote, das sind die zentralen Punkte, die Aramark Deutschland gemeinsam mit seinen Gästen und Kunden anstrebt. Auch auf globaler Ebene werden neue Ziele gesteckt und innerhalb der kommenden zwei Jahre eine Strategie entwickelt, die Treibhausgasemissionen der nächsten fünf bis zehn Jahre zu reduzieren und bis spätestens 2050 auf null zu senken.

**Neu-Isenburg, Januar 2022.** Aramark gilt seit langem als Vorreiter der Branche beim Thema Nachhaltigkeit. Dem setzt der Caterer nun die Krone auf und legt für alle Bereiche von Betriebsgastronomie bis Stadien und Messen klare, messbare Ziele fest. Aramark fördert einen bewussten Genuss von Fleisch und will den Anteil davon am Einkaufsvolumen der Lebensmittel bis 2030 im Vergleich zu 2019 um 30 Prozent reduzieren, bis 2025 um 15 Prozent. Dazu verfolgt der Caterer verschiedene Ansatzpunkte: Bereits im September wurde das vegetarische und vegane Programm „V like“ mit neuen Inhalten, mehr Auswahl und weiterentwickelten Rezepturen gestartet. Bei der Entwicklung stand eine optimale Nährstoff-Balance im Fokus – so verfügen alle Gerichte über eine entsprechende Proteinquelle. Weitere Ansätze sind Angebote, bei denen der Gast zwischen Fleisch und vegetarischen oder veganen Zutaten wählen kann sowie Rezepte mit geringerem Fleischanteil.

„Für uns ist ein bewusster Fleischgenuss wichtig. Wir alle wissen, dass die großen Mengen Fleisch, die konsumiert werden, nicht gut für das Klima und die eigene



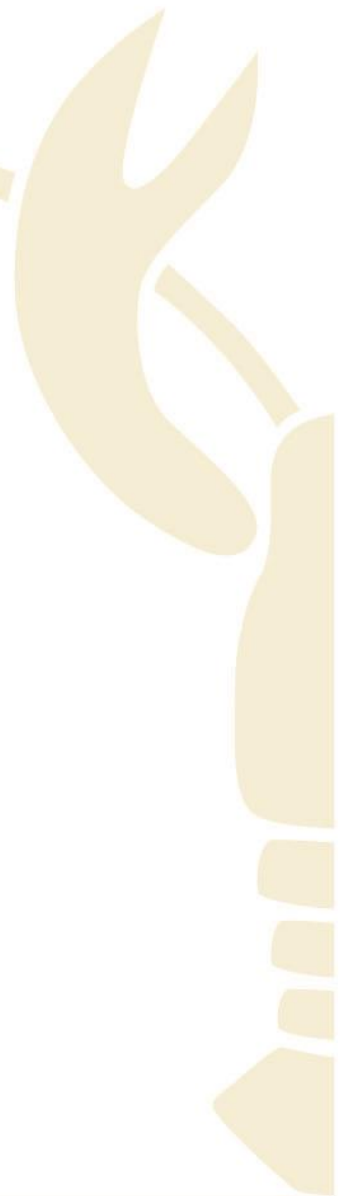
Gesundheit sind“, sagt Jürgen Vogl, Vorsitzender der Geschäftsführung bei Aramark. „Es senkt die persönliche CO<sub>2</sub>-Bilanz, seltener oder kleinere Portionen Fleisch zu essen und mehr auf vegetarische oder vegane Gerichte zu setzen. Die Darstellung des CO<sub>2</sub>-Footprints in den Menüplänen, die wir unseren Kunden anbieten, macht das sehr deutlich. Wir werden unseren Gästen und Kunden noch mehr Auswahlmöglichkeiten für eine klimafreundliche Ernährung bieten und sind überzeugt, dass dies zu unserer Zielerfüllung beiträgt. Unsere Ziele können wir nur gemeinsam mit unseren Kunden und Gästen erreichen und bekommen von ihnen immer wieder gespiegelt, dass der Wunsch danach vorhanden ist“, so Jürgen Vogl weiter. Damit ist Aramark das erste Cateringunternehmen, das sich beim Thema Fleischkonsum ein konkretes und messbares Ziel setzt.

### **Verpackungen und Waste-Management**

Um die Nachhaltigkeitsziele umfassend auf alle Bereiche auszudehnen, setzt sich Aramark auch in den Bereichen Verpackungen und Waste-Management konkrete Ziele. Bis spätestens 2030 soll der Nassmüllanteil, ausgehend vom Basisjahr 2015, um insgesamt 50 Prozent reduziert werden. Jürgen Vogl sagt dazu: „In diesem Bereich haben wir in den letzten Jahren viel umgesetzt und optimiert. Allein von 2015 bis 2019 haben wir den Nassmüllanteil bereits um 42 Prozent gesenkt. Bis 2030 planen wir eine Verringerung um weitere zehn Prozent, auf dem Weg dahin bis 2025 um fünf Prozent.“

Bis 2025 wird sich auch im Bereich Verpackungen viel tun, hier ist das Ziel, zu 100 Prozent auf nachhaltige Alternativen zu setzen. Überall da, wo es möglich ist, werden Mehrweglösungen eingeführt, an allen anderen Stellen werden Materialien aus erneuerbaren, biologisch abbaubaren und recycelten Rohstoffen eingesetzt.

Diese drei Ziele konkretisieren die Nachhaltigkeits-Strategie „Be well. Do well.“, die Aramark schon seit Jahren konsequent verfolgt. Diese orientiert sich an den Sustainable Development Goals der UN und reicht von Umwelt- bis hin zu sozialen Themen.



Weitere Informationen finden Sie unter [www.aramark.de](http://www.aramark.de)



*Dieses und weiteres Bildmaterial stellen wir Ihnen gerne in druckfähiger Auflösung zur Verfügung.  
Die Bildrechte liegen bei Aramark.*

Als Anbieter für Catering und Service Management zählt Aramark in Deutschland zu den führenden Dienstleistern in diesem Markt. Rund 9.400 Mitarbeiter sind bundesweit für die Aramark Holding Deutschland GmbH mit Sitz in Neu-Isenburg tätig. Das bundesweit zweitgrößte Catering-Unternehmen betreut etwa 500 Kunden in den Bereichen Betriebsgastronomie, Sport-, Freizeit- und Messegastronomie sowie Klinik-, Senioren-, Schul- und Kita-Catering. Hinzu kommen rund 4.000 Unternehmen, die von Aramark Refreshment Services beliefert werden.

**Kontakt:**

Aramark Holding Deutschland GmbH  
Katja Zittinger  
Martin-Behaim-Straße 6  
63263 Neu-Isenburg  
Tel.: +49 (0) 6102 - 745132  
Fax: +49 (0) 6102 - 745142  
Katja.Zittinger@aramark.de  
[www.aramark.de](http://www.aramark.de)

**Pressekontakt:**

Gourmet Connection GmbH  
Miriam Hock / Alexandra Kampe  
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 -16 /-28  
[m.hock@gourmet-connection.de](mailto:m.hock@gourmet-connection.de)  
[a.kampe@gourmet-connection.de](mailto:a.kampe@gourmet-connection.de)